

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 14:36:01
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da116a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Мировые тренды в ресторанном бизнесе

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг международной сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий; ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ПКО-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности
ПКУВ-1	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства	ПКУВ-1.1. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» относится к вариативной компоненте обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Мировые тренды в ресторанном бизнесе».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Курсовая работа "Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства" • Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса • Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса" 	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Прикладные методы исследовательской деятельности • Курсовая работа "Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства" • Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса" • Мировая культура и искусство • Мировые религии • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства	<ul style="list-style-type: none"> • Межкультурные коммуникации на иностранном языке • Международная барная индустрия, сервис вина и напитков • Международные стандарты и управление качеством услуг • Международные кулинарные концепции • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» составляет 3 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	74	74
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	74	74
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Современная ситуация рынка услуг питания в РФ	Структура и объем рынка индустрии питания в РФ. Объем российского рынка индустрии питания и темпы роста на примере г. Москвы. Государственные приоритеты в развитии услуг общественного питания в РФ.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 2. Мировые тренды в ресторанном бизнесе	Здоровое питание (Farm-to-table): безглютеновые и безлактозные блюда, вегетарианские и веганские блюда, крафтовые напитки и блюда. Новые технологии и инновации в кулинарии: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария. Автоматизация заведений и коммуникация с гостями в онлайн-формате: мультимедийность; комбинация онлайн и офлайн продаж; доставка и «dark kitchen».	ЛК, ПЗ
Раздел 3. Международные тенденции развития ресторанного бизнеса	Развитие сетевых торговых марок (McDonalds, KFC, Subway, Starbucks, и др.); предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow); кулинарных специализаций; франчайзинг и кейтеринг. Общая ситуация и перспективы развития рынка сетей общественного питания в РФ. Транснациональные, федеральные, региональные и локальные сети на территории РФ. Географическая структура рынка. Структура сетей общественного питания по формату заведений (street-food, fast-casual, QSR, casual-dining, fine-dining, free-flow). Ресторанные холдинги.	ЛК, ПЗ
Раздел 4. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса с учетом мировых трендов	Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации. Методы оценки инновационного развития рынка.	ЛК, ПЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
7. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
9. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 18.07.2019) «О защите прав потребителей».

10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года.

12. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», принят Государственной Думой 12 марта 1999 года.

Основная литература:

1. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов; науч. ред. Т.В. Алексеева; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-365-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (28.06.2019).

2. Милл, Р. К. Управление рестораном : учебник / Р. К. Милл ; ред. Г. А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 537 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685014>

Дополнительная литература:

3. Васина С.М. Технологии услуг питания: конспект лекций / С.М. Васина, К.В. Смотрина; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 74 с.: ил. - Библиогр.: с. 58-59. - ISBN 978-5-8158-1786-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323> (17.09.2018).

4. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 416 с.: ил. - (Серия «Учебные издания для бакалавров»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (17.12.2018).

5. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 248 с.: ил. – Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

- <http://restoranoff.ru> - Информационно-поисковый портал индустрии питания и гостеприимства Restoranoff.ru;

- <http://restoranoved.ru/> - Портал о ресторанном бизнесе;

- <https://restoved.ru/> - Журнал по ресторанному бизнесу «Ресторанные ведомости»;

- <http://www.consultant.ru> – Консультант плюс: законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции;

- <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/> - Сайт современных технологий гостиничного бизнеса;

- <http://www.frontdesk.ru/> - Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru».

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Мировые тренды в ресторанном бизнесе».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ


Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Ст. преподаватель

Должность, БУП



Подпись

С.Я. Куклин

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР

Наименование БУП



Подпись

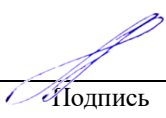
Л.В. Куклина

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

**Профессор кафедры туризма
и гостиничного дела**

Должность, БУП



Подпись

О.В. Пасько

Фамилия И.О.